سلسلة دار الخلود لفن الطهى

طرق طهي
الطيور واللحوم

اعداد

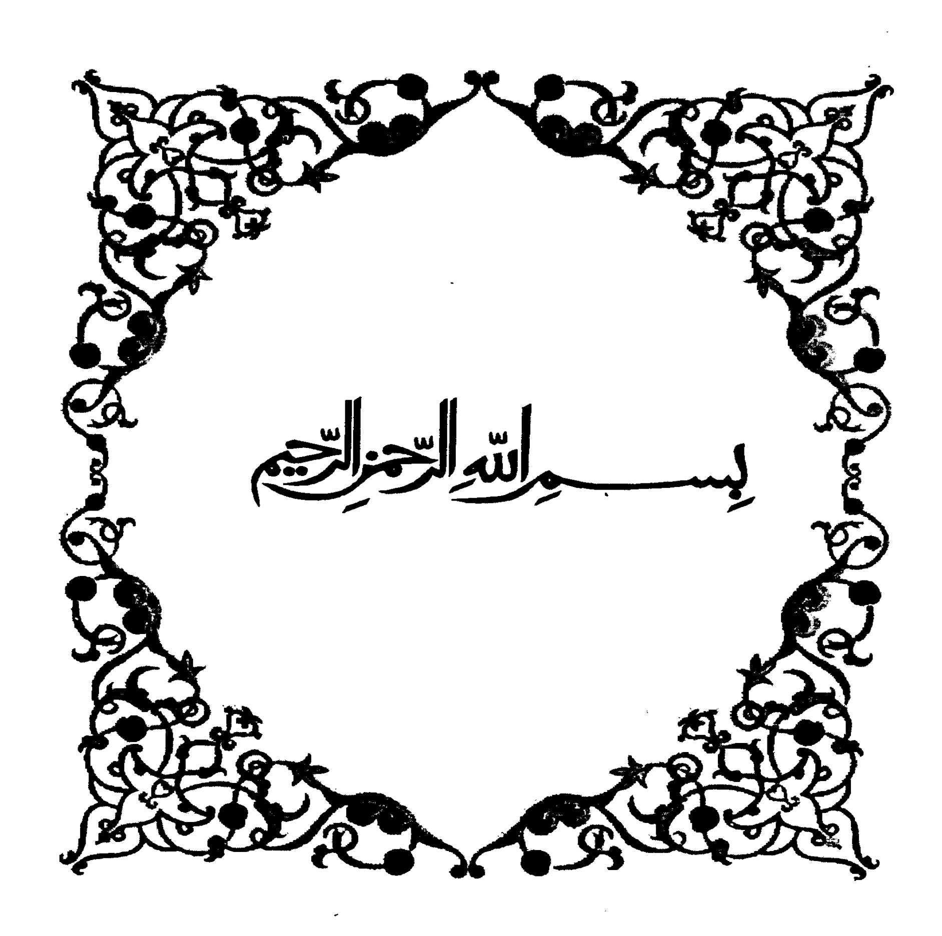
الشيف
إبراهيم عبد الله القرموطى



الكتـــــاب : طرق طهى الطيور واللحوم
اعـــــداد : أبراهيم عبد الله
المقـــاس : 17 X 24
الطبعـــة :الاولى
عدد الصفحات :64
الناشـــر : دار الخلود للتراث
رقم الايـداع : 2726 / 2008
الترقيم الدولى : 977-6177-20-4
الأخراج الفنى والتصميم للغلاف مطبعة التقوى

دار الخلود للتراث
42 سوق الكتاب الجديد بالعتبة – القاهرة
☎ 25919726 – موبايل 0181607185
E- MAIL: Dar_alkholoud@yahoo.com




بسم الله الرحمن الرحيم

لحم الكفتة

المقادير :-

- ٣٠٠ جرام من لحم البقر المفروم .
- ربع فنجان من البقدونس المفروم .
- بصلة متوسطة الحجم مبشورة .
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون .
- ملعقة صغيرة من الفلفل المطحون .
- ملح – حسب الطلب .

الطريقة :

- استخدمي حوالي ربع فنجان من مزيج اللحم وأدخلي السيخ من خلال كرة اللحم مشكلة قطعة طولانية حول السيخ المسطح .
- رققي جانبي القطعة الطولانية لتمنعي اللحم من الإنزلاق أثناء الشوي .
- ضعي كافة المواد في إناء كبير ثم امزجي بشكل جيد ثم اتركيه لمدة ساعة .
- حضري الفرن حتى يسخن أو جهزي منقل الفحم للشوي خذي كميات قليلة من المزيج بحجم ربع فنجان كل مرة ضعي كل كمية على حدة فوق سيخ الشوي
- بللي يدك أثناء وضع المزيج على السيخ حتى لا يلتصق بيدك .
- صنعي الأسياخ الجاهزة فوق النار .
- قلبي الأسياخ بين وقت وآخر حتى ينضج اللحم أي حوالي (١٠-١٥) دقيقة .

الكبد المشوي بالبهارات

المقادير :

- ربع فنجان من زيت الزيتون .
- ملعقتان صغيرتان من الكمون المطحون .
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الحار.
- ملح وفلفل أسود مطحون .
- ٣٠٠ جرام كبدة مقطعة قطعا صغيرة .

طريقة التحضير :-

- جهزي الفرن حتى يصبح حاراً أو جهزي منقل الفحم .
- ضعي الزيت والكمون والفلفل الحار والملح والفلفل الأسود في إناء كبير ثم أضيفي قطع الكبد .
- غطي الوعاء جيدا واحفظيه في الثلاجة لمدة ساعة أو أكثر .
- اغرسي كل خمس قطع من الكبد في سيخ شواء واحد ثم ضعي الأسياخ فوق النار .
- قلبي الأسياخ بين وقت وآخر حتى يصبح لون الكبد بني

بطة في الفرن

المقادير :-

- بطة نظيفة – شمرد – ملح – فلفل – كمون – نصف كيلو بصل .
- نصف كوب زيت – كرفس مقطع – حبة ثوم مطحون .
- يوضع الإناء على النار وبه ماء حتى يتم الغليان .
- يفرم البصل جيداً بالكمون والفلفل والملح ويتم دعكه جيداً باليد .
- يوضع البصل في إناء على النار مع إضافة كوب من الماء حتى يذبل البصل وتخرج رائحته .
- تفتح البطة ويوضع بداخلها البصل المفروم .
- تخيط البط بالخيط والإبرة كي لا يخرج البصل .
- توضع البطة في الماء المغلي على النار .
- يتم النضج في خلال ساعتين .
- تنشل البطة من الشوربة حتى تجف .
- يقدح السمن في مقلاه وتحمر البطة بداخله .
- يرش الكرفس والثوم على البطة بعد التحمير .

كبسة الأرز بالدجاج

المقادير :-

- ربع فنجان زبدة – فرخة مقطعة أربع قطع .
- بصلة كبيرة مقطعة – خمس حبات ثوم مطحونة .
- ربع فنجان صلصة طماطم .
- طماطم عدد ٢ متوسطة الحجم .
- عدد ٢ جزر متوسطة – قشرة برتقالة مبشورة .
- ثلاث حبات ثوم – عود قرفة .
- ملح وفلفل مطحون – ٢ كوب مرقة دجاج .
- فنجان أرز – ربع فنجان زبيب – ربع فنجان لوز مبشور .

طريقة التحضير :-

- ضع الزبدة (أو السمنة) في مقلاة كبيرة على النار أضيفي قطع الفرخة .
- انتظري حتى يصبح لون الفرخة بني من جميع جوانبه .
- ارفعيه من المقلاية وضعيه جانباً .
- صفي البصل والثوم في المقلاية . انتظري حتى يذبل البصل .
- أضيفي صلصة الطماطم وحركيها جيداً .
- ابقي المقلاية فوق نار هادئة لمدة دقيقة واحدة حتى تمزج النكهات .
- أضيفي الطماطم والجزر وقشر البرتقال المبشور والثوم والقرفة والملح والفلفل .

- انتظري دقيقة واحدة ثم أضيفي الماء .
- أعيدي الفرخة إلى المقلاية .
- انتظري حتى تغلي المحتويات .
- خفضي النار وغطي المقلاية ثم انتظري نصف ساعة بعد تخفيف النار .
- أضيفي الأرز إلى المحتويات .
- أرفعي الفرخة واضيفي الأرز .
- أعيدي الفرخة إلى المقلاية وغطيها .
- انتظري نصف ساعة حتى ينضج الأرز ثم يقدم مع الزبيب والجوز .

سلطة اللحمة الروستو

المقادير:-

- ربع كيلو لحمة روستو – نصف فنجان صلصة مايونيز – ٢ بيضة مسلوقة – ١ ملعقة كرفس – ثمرة خيار مخلل – ملعقة خل – ١ خسة – ملح – فلفل – زيتون أسود .

الطريقة :-

- يغسل اللحم ويسلق جيداً ثم تقطع إلى شرائح رفيعة او مكعبات صغيرة ويغسل قلب الخس ويقطع إلى قطع صغيرة .
- يقطع البيض المسلوق إلى شرائح دائرية كل على حدة وكذلك الخيار المخلل يقطع قطعاً دائرية .
- يفرش طبق السلطة بورق الخس .

- ثم يوضع فوقها خليط اللحم والبيض بعد تتبيلها بالملح والفلفل والخل ثم يغطى بالكرفس المفروم والمايونيز .
- يجمل طبق السلطة بالزيتون الأسود منزوع النوى وحلقات البيض المسلوق والخيار المخلل ويقدم للمائدة .

اسكالوب محشو خضروات

المقادير :-

- ١ كيلو لحم بفتيك – ٤ ثمرات جزر – ٢ ثمرة فلفل روسي .
- نصف كيلو فاصوليا خضراء – بصلة مقطعة شرائح .
- بصلة أخرى مفرية – ٢ مكعب مرقة الدجاج – ليمون .
- ملح – فلفل – بهارات – صلصة طماطم .

الطريقة :-

- يتبل اللحم بالبصلة ويضاف الملح والفلفل والبهارات ويترك لمدة ساعتين .
- يقشر الجزر ويغسل ويقطع بالطول .
- يغسل الفلفل ويقطع مكعبات .
- تنظف الفاصوليا وتغسل وتوضع طاسة أو حلة على النار وبها زيت ثم يضاف البصل حتى يصفر لونه .
- يضاف الفلفل الرومي ثم الجزر ثم الفاصوليا ويقلب الجميع سريعاً لمدة ٥ دقائق ويرفع من على النار ويترك ليبرد .
- تفرد قطع اللحم وتحشى بهذا الحشو وتلف واحدة تلو الأخرى وتثبت بأعواد خلة .
- يوضع قليل من الزيت في طاسة وعندما تسخن توضع قطع اللحم وتحمر من جميع الجوانب وترفع من على النار وتوضع في طبق .

- مكان تحمير اللحم يوضع كوب ماء و٢ مكعب مرقة دجاج وملعقة صلصة طماطم ونترك لتغلي ثم تضاف قطع اللحم ونترك حتى تنضج .
- يقدم اللحم على طبق من المكرونة المسلوقة او الأرز الأبيض وترص قطع اللحم بانتظام وتصب فوقها الصلصة .

ملحوظة : يمكن استبدال اللحمة البتلو بصدور الدجاج .

البطاطس المحشية

المقادير :

- كيلو بطاطس – ٣٠٠ جم من اللحم – ٤ بصلات – ٣ فناجين برغل ناعم – بصلة كبيرة – ملعقة صغيرة من النشا – نصف فنجان من الصنوبر – نصف فنجان دقيق– ملح– بهار– لحمة– بيضتان– كمون– وقرفة– فنجان من السمن

طريقة التحضير :-

- نسلق البطاطس ونقشرها ونطحنها بمطحنة الخضار .
- يغسل البرغل ونترك عليه قليلاً من الماء لمدة ربع ساعة .
- نخفق البيض ونخلطه مع البطاطس والبرغل والدقيق والنشا والبصل بعد تقسيمه قطعاً صغيرة .
- نضيف إلى الخليط الكمون والقرفة والملح والبهار .
- نفرم الخليط في ماكينة حتى يصبح ناعماً كالعجين .
- ندهن الصينية بنصف كمية السمن ومد نصف كمية الكبة ونصقل وجهها جيداً
- مد الحشوة على وجه طبقة الكبة .
- نمد نصف الكبة الاخر ، ونقطعها بسكين مربعات ونصنع في وسط كل مربع منها حبة لوز .
- نضع الصينية في فرن حام حتى يشقر وجهها ونقدمها ساخنة مع سلطة الخس

محشي الفطير باللحم

المقادير :-

- ٧٥ مم لحم بدون عظم – ٢ ملعقة سمن – بصلة مفرومة فرماً ناعماً – فنجان طماطم مقشرة ومقطعة – ملعقة بقدونس مفروم – ملح – فلفل – ٨ رقائق عجين – ثلث فنجان من الزبدة السائلة

الطريقة :-

- قطعي اللحم على قطع متساوية صغيرة .
- سخني الزبدة في قدر وأضيفي اللحم وحمريه فوق نار شديدة مع التحريك المتكرر .
- خفضي الحرارة إلى متوسطة .
- أضيفي البصل وقلبيه مع اللحم لمدة ١٠ دقائق مع التحريك من آن لاخر .
- صبي الطماطم والبقدونس وأضيفي الملح والفلفل حسب الذوق .. غطي القدر واتركيه يغلي بهدوء لمدة ساعة . ارفعي الحرارة لتحويل السائل على صلصة كثيفة عند الضرورة وابعدي القدر عن النار .
- افرشي رقيقة عجين واحدة وادهنيها بالزبدة السائلة وضعي فوقها رقيقة اخرى
- اهني سطحها بالزبدة واطوى الرقيقة إلي مصفين لتحصلي علي شكل مربع تقريباً.
- غطيها بقطعة قماش وجهزي بقية الرقائق وادهني سطحها بالزبدة.
- افرشي فوقها ربع مخلوط اللحم قربي أحد أطرافها واتركي الحافات بدون حشوة – اثني نهاية الرقيقة فوق الحشو ولفيها مرة واحدة, ودوسي الجوانب إلي الداخل ثم لفيها بالكامل. ضعي جانب الوصلة نحو الأسفل فوق صفيحة شوي مدهونة بالزبدة .
- كرري العملية ببقية وحدات الرقائق والحشوة.

- ادهني سطح الرقائق بالزبدة واشويها في فرن معتدل الحرارة ويسخن مسبقاً لمدة ٣٠ دقيقة حتى تنضج وتتحمر- قدميها على الفور.

محشي الكبيبة الشامي

المقادير :-

- نصف كيلولحمة مفرومة -٢ كوب برغل ناعم - ملعقة كبيرة قرفة - ملح - فلفل - بهار - نصف كوب سمن .

مقادير الحشو :-

- ربع كيلو لحم مفروم + ١٠٠ جم لية - بصلة كبيرة مقطعة حلقات - ٢ ملعقة سمن - ملح - فلفل - بهار .

الطريقة :

- ينظف البرغل ويغسل ويصفى .
- يخلط اللحم والبرغل ويتبل ويفرى بمفرمة صينية مرتين .
- يقطع خليط اللحم قطع في حجم البيضة ويعمل بها حفرة ويوضع بداخلها ملعقة من الحشو وتغلق .
- تحمر الكبيبة في السمن الفريز وترص في طبق وتقدم .

دجاج محشو بالفريك

المقادير :-

- دجاجة - كوب فريك - ملعقة كبيرة سمن - ملح - فلفل - مستكة - بصلة مبشورة - بصلة سليمة - ملعقة كبيرة بقدونس مفري .

الطريقة :-

- تنظف الدجاجة وتترك سليمة .
- ينظف الفريك ويغسل وينقع في الماء ربع ساعة .

- تقطع الكبدة والقونصة قطعاً صغيرة ويضاف إليها البصلة المبشورة والسمن والفريك والبقدونس وتتبل وتقدم .
- تحشى الدجاجة بالخلطة وتخاط الفتحات .
- في إناء به ماء مغلي توضع الدجاجة والبصلة السليمة والمستكة وتتبل وتترك حتى تنضج .
- تنشل وتصفى وتحمر في السمن وتقدم مع الشوربة المتخلفة .

ستيك محمر بالشعرية

المقادير :

- ملعقتان كبيرتان زيت زهرة دوار الشمس .
- نصف كيلو لحم " ستيك " بقري أو جاموسي مقطع إلى شرائح رقيقة .
- بصلة مقطعة إلى شرائح رقيقة .
- حبة فلفل أخضر او احمر كبيرة مقطعة إلى قطع متوسطة الحجم .
- ربع كيلو بروكولي أخضر مقطع إلى وردات .
- ملعقة صغيرة صلصة حريفة .
- كوب ونصف من مرق اللحم الساخن .
- ربع كيلو شعرية رفيعة .
- ملعقتان كبيرتان صلصة صويا .

الطريقة :-

١- يحمر اللحم في نصف مقدار الزيت لبضع دقائق ، حتى يصبح بني اللون ، ثم يرفع اللحم ويوضع جانباً .

٢- يضاف باقي البصل مع التحمير ثم يضاف الفلفل الأخضر والبروكولي مع التحريك ثم تضاف الصلصة ويضاف المرق الساخن وبعد أن يغلي الجميع تضاف الشعرية مع تغطية الإناء .

٣- وبعد خمس دقائق يعاد اللحم إلى الإناء ، وتضاف صلصة الصويا مع التحريك وبعد ٣ دقائق يقدم طبق اللحم مع الشعرية ساخناً .

الفخذة في الفرن

المقادير :-

- فخذة ضاني – نصف كيلو بصل – ربع كيلو جزر – ٢ كوب كرفس – رأس ثوم – توابل – كتشب – مستردة – سمن – كوب صويا صوص – مستكة وحبهان .

الطريقة :-

- تعسل الفخذة جيداً وتجفف وتتبل بالتوابل وتشقق ويفرم جزء من البصل ويضاف الكتشب والتوابل ويصب على الفخذة . يقطع البصل شرائح رقيقة وكذلك الجزر وكذلك الثوم . يحمر البصل والثوم حتى يصفر لونهما ثم يحمر الجزر والكرفس . يقدح السمن مع المستكة والحبهان وتحمر الفخذة من الجهتين . تلف الفخذة والبصل والثوم والجزر والكرفس المحمر في ورق الفويل وتقفل جيداً وتوضع في الفرن حتى تنضج . يفتح الفرن ويصب عليها الصويا صوص وتترك حتى تحمر تماماً . توضع في طبق التقديم وتجمل ساخنة .

الفتة بدون حساء

المقادير :-

- قالب توست – كيلو لحم مقطع شرائح رفيعة – كيلو طماطم – هيل – رأس ثوم – ربع كيلو بصل – توابل – خل – سمن – ٢ كوب أرز – حبهان – مستكة .

الطريقة :-

- يقطع التوست مكعبات . يفرم جزء من الثوم ويقلب في السمن . يوضع في طبق فرن حتى يحمر لونه ويجف تماماً يفرم البصل والثوم ويحمر في السمن حتى يصفر لونه ويضاف الخل . تخفق الطماطم في الخلاط بعد أن تقشر بأن توضع في الماء الساخن والماء البارد . بعد أن تحمر شرائح اللحم الرقيقة من الجهتين وتضاف إلى الثوم والبصل تضاف الطماطم والتوابل وتترك لتسبك وينضج اللحم . يقدح السمن والحبهان والمستكة ويضاف ٢ كوب ماء وملح وتترك لتغلي ويضاف الأرز المغسول المنقوع ويترك حتى يتشرب تهدأ النار ويترك حتى ينضج .
- يصب نصف الصلصة على التوست المحمر في السمن والثوم ويغطى بالأرز ويصب عليه باقي الصلصة ثم يرص اللحم ويدخل الفرن عشر دقائق وتقدم ساخنة في العيد .

قرص السبانخ بالبيض واللحم المفروم

المقادير :-

- ١ كيلو سبانخ – ٢ ملعقة حمص شامي كبير مسلوق – ٤ فصوص ثوم – ربع كيلو لحم معصج – ١ كيلو طماطم – ملعقة صلصة طماطم – ٦ بيضات وبعدد أفراد الأسرة .

الطريقة :-

- تنظف رؤوس السبانخ مع الأوراق وتغسل مع الأوراق وتقطع بسكين حاد رفيعة – تبشر البصلة تعصر الطماطم – يفرم الثوم .
- توضع السبانخ والثوم وعصير الطماطم في إناء وتترك على النار – حتى تنضج ثم تهدأ النار قليلاً ويضاف الملح والفلفل والحمص المسلوق .
- تفرق السبانخ في طبق بايركس كبير على أن توضع في طبقات متبادلة مع اللحم المعصج ويدهن الوجه بصلصة الطماطم السميكة ثم يكسر البيض على الوجه ويزج في فرن متوسط الحرارة .

البامية البوراني

المقادير :-

- كيلو بامية – نصف كيلو لحم مفروم – نصف كيلو طماطم – بصلة صغيرة – ملح – فلفل – بهار – سمن – فتات خبز ناعم .

الطريقة :-

- تقطع البامية من طرفيها وتقشر ثم تحمر في السمن وتنشل وتوضع في طبق– تحمر بصلة في السمن ويضاف لها اللحم المفروم ويقلب عشر دقائق حتى يحمر ثم يدهن وعاء فخار بالسمن ويرص فيه طبقة من البامية وأخرى من اللحم المفروم حتى تنتهي الكمية ويصب عليها عصير الطماطم وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعتين ، ثم يرش فتات الخبز وباقي السمن فوقها وتترك في الفرن عشر دقائق أخرى .

قالب البطاطس البوريه

المقادير :-

- كيلو بطاطس– ٣بيضات – ملعقة كبيرة زبدة – ٢ملعقة جبنة رومي مفرية– ٢ ملعقة بقسماط ناعم – ربع كيلو عصاج .

الطريقة :-

- تسلق البطاطس وتقشر ثم تصفى ساخنة من مصفاة الخضر ، تسيح الزبدة وتقلب مع البطاطس على النار لمدة دقيقتين .
- يضرب البيض جيداً ويتبل ويضاف له الجبن الرومي المفري وتخلط جميع المقادير وتقلب جيداً .
- يبطن قالب من قوالب الجيلي بالزبد والبقسماط وتوضع البطاطس واللحم المعصج في طبقات متبادلة على أن تكون الطبقة الأخيرة من البطاطس .
- يرش باقي العصاج – يوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة يقلب في طبق التقديم ويجمل بالبقدونس المفري وحلقات الجزر .
- يقدم معه سلطة خضراء .
- سيحي نصف كمية السمن قالب فرن صغير مع ذرة ملح وبهار ... صفي البصل واحشيه بالخلطة ثم قطعة سمن بسيطة فوق كل واحدة .
- أدخليه فرناً متوسط الحرارة لمدة ٣٥ دقيقة مع أخذ قليل من السوائل التي تخرج منه واسكبيها فوقه من وقت لآخر .
- يمكن استعمال اللحم المفروم ناعماً في الحشو ويقدم ساخناً أو بارداً .

صينية الكبيبة الشامي

المقادير :-

- ٢ كوب برغل كبيبة ناعم – ٢ بصلة مفرية – نصف كوب سمن – نصف كيلو لحم ضاني أو كندوز أحمر مفري – ملح – فلفل بهار – قرفة ناعمة .

الحشو :

١- يتم عمل الحشو أولا وذلك بقدح السمن ويضاف إليها البصل ثم يقلب الخليط لمدة دقيقتين ثم يضاف الصنوبر والتوابل ويقلب الخليط على نار هادئة حتى ينضج مع إضافة قليل من الماء إذا احتاج الأمر .

٢- يدق اللحم دقا جيدا ثم يضاف إليه البصل مع استمرار الدق حتى ينعم .

٣- ينظف البرغل ويغسل مرات كثيرة وينقع قليلا ثم يصفى تماما من الماء .

٤- يضاف البرغل إلى اللحم السابق دقة ويتبل الخليط بالملح والفلفل والبهار والقرفة .

٥- يدق الخليط جيدا أو يفرم بمفرمة م

٦- حضري صينية مدهونة بالسمن دهنا جيدا وتوضع نصف الكمية مع الضغط الجيد حتى يتساوي سطح الصينية ثم يوضع الحشو السابق عمله وكذلك يسوى السطح جيدا مع دهن اليد بالماء أثناء الفرد .

٧- يوضع النصف الثاني من عجينة الكبيبة ويفرد جيدا باليد حيث يغطي سطح الصينية تتماسك الطبقات .

٨- تقطع بالسكين على شكل كاروهات ثم يرش الوجه بملعقتين من السمن .

٩- تزج في فرن هادئ الحرارة حتى يحمر الوجه ثم تقدم ساخنة مع سلطة اللبن .

الأرز بالخضار على الطريقة الأسبانية

المقادير :

- ٤ ملاعق طعام زيت زيتون . ٣ فصوص من الثوم. بصلة كبيرة مفرومة.
- بصلة كبيرة مفرومة – نصف ك طماطم مقشرة ومسلوقة ومقطعة– فلفلة حمراء مفرغة من بذورها ومقطعة– ٢ كوب من لحم الدجاج المطبوخ المقطع
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (الجريف) .
- ٢ كوب من الأرز المغسول. ربع ملعقة صغيرة من الزعفران أو الكركم.
- ثلاثة أرباع أكواب من خلاصة الدجاج.
- ٤٥٠ جرام من حبوب البسلة.
- نصف كيلو من الجمبري.

طريقة التحضير :

- يوضع الزيت في مقلاة كبيرة ويضاف إليه الثوم ويترك مدة دقيقتين أو ثلاث فوق نار هادئة.
- تضاف إليه البصلة والطماطم والفلفلة الحمراء وقطع الدجاج والفلفل الحريف وتترك المقادير على النار مدة ١٠ دقائق وتحرك بين الحين والآخر.
- يضاف الزعفران وخلاصة الدجاج إلي الأرز وتحرك جميع المقادير ثم تترك على النار حتى تغلي.
- يضاف الجمبري وحبوب البازلاء وتترك على نار هادئة دون أن تغطى المقلاة مدة ١٥ دقيقة أو حتى يتشرب المرق كله يقدم ساخنا إلي جانب السلطة.

البطاطس المحشوة باللحمة المفرومة

المقادير :

- كيلو بطاطس متوسطة الحجم.
- نصف كيلو لحمة مفرومة.
- بصلتان – رشة بهارات– رشة قرفة– ملعقتا سمن– زيت للقلي.

طريقة التحضير :

- اغسلي البطاطس جيدا ثم اسلقيها على النار مع غمرها بالماء.
- بعد نضج البطاطس ارفعيها عن النار ثم قشريها.
- اهرسي البطاطس بالشوكة ثم أضيفي لها الملح والبهارات.
- قلبي اللحمة مع البصل بملعقتي سمن ثم رشيها بالملح والبهارات والقرفة.
- بعد تقليبها أضيفي نصف كوب ماء واتركيه على النار الهادئة وأضيفي الماء بين الحين والآخر لحين أن تنضج اللحمة.
- أضيفي البيض إلي البطاطس المهروسة واعجنيها معاً جيداً.
- شكلي البطاطس على شكل كرات ثم احشيها باللحم المفرومة.
- بعد انتهائك من الحشو ضعي زيت القلي على النار ثم اقلي البطاطس.
- قلبيها على الوجهين عند القلي وارفعيها عن النار عندما يصبح لونها ذهبي.

مقلوبة الباذنجان

المقادير :

١– كيلو ونصف باذنجان كبير.
٢– كيلو لحمة موزات مقطعة بالعظم– رشة قرفة– رشة حب الهيل.
٣– رشـــة بهارات– رشة ملح– مكعب مرقة– بصلة– زيت للقلي– ٣ أكواب أرز– فنجان صنوبر– ٥ فصوص ثوم.

طريقة التحضير :

- قشري الباذنجان وقطعيه إلي قطع متوسطة الحجم.
- رشي الباذنجان بقليل من الملح حتى يزال الماء منه حتى لا يمتص الزيت عند القلي.
- ضعي المقلاة على النار وحمي النار حتى يحمي الزيت ثم اقلي الباذنجان على نار عالية لمدة ٣ دقائق ثم هدئي النار وقلبيه على الوجهين حتى يصبح لونه ذهبيا.
- ارفعي الباذنجان عن النار ثم صفيه من الزيت.
- ضعي اللحمة في وعاء وافرمي البصلة عليها وقلبي الخليط بملعقتي سمن ثم رشي البهارات والقرفة والملح.
- بعد تحمير اللحم أضيفي الماء على اللحم حتى ينغمر ثم اتركيه حتى يغلي.
- أزيلي الزفرة عن وجه اللحمة عند بدء الغليان ثم اتركيها مغطاة على نار هادئة حتى تنضج.
- ضعي اللحمة الناضجة في وعاء ثم ضعي فوقها الباذنجان المقلي بحيث تصفيه بجانب بعض ثم أضيفي له الثوم المدقوق.
- رشي حب الهيل مع القرفة والملح مع مكعب مرقة ثم اتركيه يغلي لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة.
- نقي الأرز من الأوساخ ثم اغسليه وانقعيه بالماء الفاتر لمدة ١٥ دقيقة.
- أضيفي الأرز إلي اللحمة والباذنجان مع غمره بالماء ثم اتركيه لمدة ٥ دقائق يغلي ثم هدئي النار تحته حتى ينضج الأرز.
- اتركي الوعاء لمدة نصف ساعة بعد رفعه عن النار ثم اقليه على صينية وذلك حتى يرتاح الأرز ويقلب معك كقالب الجاتوه.
- ضعي معلقتي سمن في مقلاة ثم حمري الصنوبر فيه.

كبة البطاطس

- كيلو بطاطس- نصف كيلو لحمة مفرومة- بيضتان- بقسماط- رشة ملح- رشة بهارات- زيت للقلي.

المقادير:

- اغسلي البطاطس جيدا ثم ضعيها على النار في وعاء به ماء.
- اتركي البطاطس تغلي على النار حتى تنضج.
- أرفعي البطاطس عن النار ثم قشريها واهرسيها بمفرمة اللحمة.
- ضعي مع اللحمة المفرومة البقدونس والبصل.
- اخلطي البطاطس مع الكفتة ثم أضيفي لها البيضتين مع إضافة الملح والبهارات.
- شكلي البطاطس على شكل كرات.
- ضعي زيت القلي على النار وعندما يحمي اقلي كرات البطاطس حتى يصبح لونها ذهبي.
- ارفعيها عن النار وصفيها من الزيت وذلك بوضع محارم ورق تحتها فيمتص الزيت.
- رتبيها بصحن وقدميها ساخنة.

فتة الحمص

المقادير:

- نصف كيلو حمص- كوب كبير طحينة- عصير ٤ ليمونات- ٤ فصوص ثوم- رشة ملح- رغيف خبز عربي- فلفل أخضر حار- رشة بقدونس مفروم- فنجان صنوبر- ملعقتا سمن أو زبدة.
- أوقية لحمة مفرومة- رشة بهار- رشة قرفة.

طريقة التحضير :

- نقي الحمص من الأوساخ.
- اغسلي الحمص جيدا بالماء ثم انقعيه بالماء طوال الليل مع ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم.
- اغسلي الحمص بعد نقعه بالماء جيدا من بيكربونات الصوديوم.
- ضعي الحمص في وعاء واغمريه بالماء ثم اسلقيه على النار واتركيه على نار هادئة حتى ينضج.
- للتأكد من نضج الحمص تذوقيه أو أضغطي عليه بإصبعك.
- قلبي اللحمة على النار مع رشة الملح والبهارات بقليل من السمن ثم اتركيها على النار الهادئة حتى تنضج مع إضافة قليل من الماء بين الحين والآخر.
- أذيبي الطحينة بعصير الليمون مع قليل من الماء ثم رشي قليلا من الملح.
- صفي الطحينة والثوم والعصير والملح ونصف كوب ماء أو من ماء الحمص واخلطيه بالخلاط.
- قطعي الخبز إلي قطع صغيرة وصفيها في وعاء عميق ثم أديري عليها ماء الحمص المغلي أي الحار جدا بحيث يغمر الخبز ثم غطيه بإحكام.
- اطحني الحمص بالخلاط ثم أضيفي الحمص المطحون على الخبز المفتوت المنقوع بماء الحمص.
- ضعي الحمص في صحن التقديم وزينيه باللحمة المفرومة مع الصنوبر المحمر ومع قليل من البقدونس المفروم تؤكل ساخنة.

فتة الرقاق على مرقة الدجاج أو اللحم

المقادير :

- دجاجة- نصف كيلو لحمة موزات- نصف كيلو رقاق أي ما يعادل رغيفي خبز عربي- لبن- صنوبر- رشة بقدونس- رشة حب الهيل- رشة ملح- رشة بهارات- زيت للقلي- بصلة- ملعقتا سمن- رشة قرفة.

طريقة التحضير :

- نظفي الدجاجة جيدا واغسليها بالماء وقليل من الدجاج وقليل من الخل وملعقة زيت زيتون وادعكيها جيدا ثم اشطفيها بالماء البارد.
- قسميها بالسكين إلي أربع قطع وأزيلي ما بداخلها من أحشاء ونظفيها جيدا.
- بعد تصفيتها من الماء اقليها بالزيت النباتي ثم صفيها من الزيت.
- ضعي الدجاجة على النار بكوبين ونصف الكوب ماء مع رشها بالملح والبهارات.
- اتركي الدجاجة على النار تغلي ثم هدئي النار واتركيها لمدة ٤٥ دقيقة حتى تنضج.
- اشطفي اللحمة وحمريها بملعقتي سمن مع البصلة المفرومة مع رشة البهارات والملح والقرفة.
- بعد تحمير اللحمة أضيفي لها كوبين ونصف الكوب من الماء واتركيها على النار تغلي ثم أزيلي الزفرة عن الوجه ثم هدئي النار تحتها حتى تنضج.
- اقلي الرقاق أو حمصيه بالفرن حسب الرغبة ثم صبي عليه مرق الدجاج أو مرق اللحم ثم غطيه حتى يمتص الرقاق الملح.
- بعد أن يمتص الرقاق المرق أضيفي الدجاج المقطع قطعا صغيرة ومنزوع منها العظم أو قطعي اللحم إلي قطع صغيرة وانشريها على صحن الرقاق.
- ضعي اللبن المخفوق مع الثوم المدقوق ورشة الملح فوق الرقاق- زيني الصحن بالصنوبر المحمر.

- رشي البقدونس المفروم على اللبن.

الحمام المتبل

المقادير :

٧ طيور من الحمام السمين- ٣ ملاعق طعام من السمن- ١ ملعقة طعام من الملح- نصف ملعقة صغيرة من البهار- نصف ملعقة من الفلفل الأسود- نصف ملعقة صغيرة من القرفة- عصير نصف ليمونة.

طريقة التحضير :

- ينظف الحمام من الريش ثم يمرر فوق لهب النار حتى يحترق الريش الناعم أو الزغب.
- يجوف الحمام من الأمعاء والحويصلة ثم يغسل جيدا من الداخل والخارج ويجفف ويقطع حسب الذوق.
- يوضع السمن في إناء على نار متوسطة ويضاف إليه الحمام. تضاف التوابل إلي الحمام ويقلب على النار مدة ١٥ دقيقة كما يضاف إلي الحمام عصير الحامض ونصف كوب ماء.
- تخفف النار تحت الإناء وتغطي وتترك على النار مدة ٢٠ دقيقة- يقدم ساخنا ومعه سلطة خضار أو حمص بالطحينة.

طريقة تنظيف الكبد

(١) يوضع الكبد على اللوح الخشبي وبعد أن يغسل بالماء يسمح بقطعة قماش مبللة.

(٢) يزال غلاف الكبد الشفاق بسهولة.

(٣) يزال الدهن عن الكبد بواسطة سكين حادة.

(٤) يقطع الكبد إلي قطع رقيقة حتى تنضج بسرعة.

طريقة تحضير الخضار للطهو

(١) تغسل الخضر بالمياه الجارية الباردة, ويحف بعضها بفرشاة خاصة لإزالة الأوساخ والرمل ولا تقشر الخضر إلا قبل استعمالها مباشرة لئلا تفقد الكثير من فيتاميناتها أما الخضار ذات الأوراق الخضراء كالخس والسلق والسبانخ فتنتقع في وعاء كبير وتغمر بالماء،ثم تحرك وتدور عدة مرات لكي تتخلص من الغبار والرمل والحشرات العالقة في داخلها.

(٢) قبل تقطيع الجزر ينظف جيدا بالفرشاة ثم تنزع أوراقه الخضراء وجذوره.

(٣) لتقطيع الجزر على هيئة عيدان تقطع الجزرة إلي نصفين ثم يقطع كل نصف بالطول عدة مرات.

(٤) لفرم الجزر فيقطع الجزر عيدانا ثم تفرم العيدان بالعرض.

١- لفرم البصل يقشر البصل ويقطع نصفين ثم يقطع شرائح بالعرض.

٢- تقلب البصلة إلي الجهة الأخرى وتقطع شرائح بالطول.

٣- تقلب البصلة مرة أخرى وتقطع بالطول.

٤- لتقطيع اللوبيا يقص طرفاها ثم ينزع الخيط على طول اللوبيا.

١- لتقشير الطماطم توضع مدة ثوان قليلة في الماء المغلي ثم ترفع فيسهل نزع القشرة عنها.

٢- طريقة أخرى لتقشير الطماطم هي أن تفرز على رأس شوكة وتوضع فوق النار حتى تتمزق قشرتها الخارجية.

٣- لتزين شكل الطماطم تقطع بالعرض بواسطة رأس سكين حادة.

٤- تقطع دائرة حول رأس الفليفلة- ثم تنزع ويستخرج اللب والبذور بسهولة.

لتقطيع الفلفل الأحمر الحر يقطع رأسه ويشق بالطول ويفتح حتى تنزع بذوره وهي القسم الحريف.

طبق الدجاج بالبطاطس

المقادير:-

- دجاجة متوسطة		٣ فص ثوم مفروم.
- ٣ ثمرة فلفل		ملح. فلفل. حبهان.
- ١ قرن شطة		٣ ملعقة كبيرة زبدة.

الطريقة:-

- تنظف الدجاجة جيدًا، وتدعك بالدقيق، والخل، ثم تغسل جيدًا بالماء وترش بالملح والبهارات والحبهان، وتدهن بالزبدة، وتترك قليلاً.
- تقشر البطاطس، وتغسل، ثم تقطع إلى مكعبات صغيرة ويضاف إليها قرن الفلفل المقطع رفيعًا، والثوم المفروم، وتوضع معًا في صينية مدهونة، وحول الدجاجة المتبلة.
- توضع الصينية في فرن حرارته هادئة لمدة ساعة تقريبًا، أو حتى تنضج ويحمر وجه الدجاجة والبطاطس.

روستو الديك الرومي

المقادير:-

- ديك رومي متوسط الحجم		٢ حبة طماطم		٢ بصلة.
- حزمة كرفس		٢ جزرة. ملح. فلفل.

الطريقة:-

- ينظف الديك الرومي، ويدعك بالدقيق، ثم يغسل جيدًا، ويدعك من الداخل بخلطة من الملح والفلفل والبصل المبشور.

- تجهز خلطة من البصل المفروم والكرفس، وشرائح الطماطم والجزر، وتتبل بالملح والفلفل. وتوضع في صينية مدهونة بالزبد، ويوضع عليها الديك الرومي المتبل.
- تزج الصينية في فرن حار نوعًا. ويضاف إليها فنجان ماء ساخن وتترك حتى يتم النضج. ثم يرفع الديك الرومي بعد نضجه واحمراره ويقدم على طبق وبجانبه الصوص الناتج عن الطهي (المرق) وذلك بعد أن يعصر وتصفى الخلطة المتبقية بالصينية والمكونة من البصل والكرفس والطماطم والجزر. ويقدم الطبق ساخنًا. .

دجاج مشوي

المقادير:-

- ٢ دجاجة صغيرة. ملح. فلفل.
- ١ ملعقة كبيرة عصير بصل. بطاطس محمرة شيبسي.
- ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون بقدونس مفروم. ليمونة.

الطريقة:-

- ينظف الدجاج جيدًا ويجهز بأن يشق من الظهر وينزع عظامه وضلوعه وتبطط قليلاً بالضرب عليها بظهر ملعقة. ثم تتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون وعصير البصل، وتترك لمدة نصف ساعة.
- تدهن قطع الدجاج بالسمن ثم تشوى على الفحم، بعد دهن الشواية بالزيت وترص على طبق مُحاطة بالبطاطس المحمرة، ومجملاً بالبقدونس المفروم، وشرائح الليمون.
-

دجاج روستو

المقادير:-

- ٢ دجاجة متوسطة الحجم ٢ ملعقة سمن. ٢ بصلة.
- ٢ ملعقة عصير ليمون. ٢ جزرة. ملح. فلفل أسمر.

الطريقة:-

- يجهز الدجاج، وينظف جيدًا ثم يغسل، ويقطع كل واحدة إلى أربعة أجزاء.
- تحضرخلطة من الجزر المبشور المضاف إليها الملح والفلفل وعصير الليمون ويوضع نصف هذا المقدار في صينية مدهونة بالسمن، وتوضع فوقها قطع الدجاج ثم تغطى بالباقي من الخلطة، ويرش السطح بالسمن السايح وتغطى.
- تزج في فرن حار نوعًا، ثم يرفع الخليط وتترك الصينية على نار هادئة حتى يحمر سطحها وينضج، وتقدم ساخنة.

فطائر الدجاج

المقادير:-

٢ دجاجة متوسطة. جبن رومي مبشور. ٤ بصلة متوسطة

علبة فطر (تشترى من السوبر ماركت). كوب دقيق.

كوب سمن. ٢ صفار بيضة. ملح. فلفل. قرفة

نصف كيلو عجينة رقاق.

الطريقة:-

- يجهز الدجاج، ثم يغسل جيدًا، وتقطع كل واحدة إلى أربعة أجزاء.
- توضع قطع الدجاج في إناء به ماء مغلي مضافًا إليه ملح وقرفة، وبه بصلتان مقسمتان، وترفع على النار حتى تنضج.
- ينشل قطع الدجاج من المرق وتترك لتبرد، ثم يزال العظم من قطع الدجاج ويقطع اللحم إلى قطع صغيرة.

- يصفى الفطر ثم ينشل ويصفى مرة أخرى ، وتفرم بصلتان وتشوحان في سمن مقدوح، ويرش بالملح والفلفل ، والبهارات والقرفة . مع التحريك على نار هادئة.
- تضاف قطع اللحم إلى خليط البصل مع التقليب، ثم يضاف الدقيق ويقلب جيدًا، ويضاف كوبان من مرق الدجاج إلى الخليط مع استمرار التحريك بملعقة حتى لا يتكتل الدقيق، ويترك يغلي ٣ دقائق، ثم يرفع على النار.
- تفرد عجينة الرقاق حتى يصبح سمكها ٢ مم، وتدهن صينية بالزبدة وينثر في قعرها قليل من الدقيق، وتوضع العجينة في الصينية ويسكب فوقها خليط اللحم والبصل والفطر، والجبن المبشور، وتطوى أطراف العجينة حتى تغطي الحشوة، ويدهن سطح العجينة بصفار البيض المخفوق.
- تزج الصينية في فرن ساخن نوعًا، وتترك ثلث ساعة حتى تنضج وتقدم ساخنة بعد أن تقطع بسكين حاد.

دجاج بالكشك

المقادير:-

- دجاجة متوسطة الحجم.
- كوب لبن زبادي
- ٢ ملعقة كبيرة سمن
- بصلة مفرومة.
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق.
- حبهان. مستكة. ملح. فلفل.

الطريقة:-

- تجهز الدجاجة وتنظف جيدًا، ثم تغسل. ثم توضع في وعاء به ماء مغلي مضافًا إليه الملح والفلفل والحبهان والمستكة، والبصل بعد تقشيره وشق نصفين.

- ينخل الدقيق ويضاف إلى الزبادي ويخفق جيدًا، ثم يضاف إليه مقدار فنجان من البهريز الساخن ويترك قليلاً. ثم يرفع على النار حتى يغلي.
- يحمر البصل المفروم في السمن المقدوح، ثم يضاف السمن المتبقي عن التحمير إلى الكشك، مع نصف مقدار البصل المفروم المحمر، ويقلب جيدًا ثم يغرف في طبق ويجمل بالكمية الباقية من البصل المحمر. وتوضع فوقها الدجاجة بعد تحميرها في السمن.

طبق الدجاج بالمكرونة والخضر

المقادير:-

دجاجة متوسطة — ٢ فنجان عصير طماطم.
نصف كيلو مكرونة. — ١٢٥ جرام جبن رومي مبشور.
٣/٤ فنجان سمن. — ١٢٥ جرام خضر مسلوقة (بطاطس- بسلة- جزر)
نصف فنجان دقيق — ٢ بصلة- ٣ فصوص ثوم مهروس.
ملح. فلفل.

الطريقة:-

- تجهز الدجاجة، وتنظف جيدًا، وتغسل وتقطع إلى ست قطع وتسلق في ماء مغلي مضافًا إليه البصل والملح والفلفل والحبهان.
- تسلق المكرونة، في ماء مغلي مملح ، وتصفى ، وتوضع في طبق مضافًا إليها السمن السايح ، ثم تسلق الخضروات وتصفى وتتشل من ماء السلق.
- يحمر البصل المفروم في السمن، ويضاف الثوم مع التقليب، ثم يضاف الدقيق تدريجيًا مع استمرار التقليب، ثم عصير الطماطم، وتتبل بالملح والفلفل وتترك على النار لمدة ثلث ساعة حتى تتسبك.

- يضاف إلى الخليط السابق قطع الدجاج والخضروات، وتقلب، ثم تستمر على النار الهادئة لمدة ٥ دقائق.
- تصب هذه الخلطة على المكرونة في صينية مدهونة بالسمن ويرش السطح بالجبن الرومي المبشور، وتوضع في فرن حرارته هادئة حتى يحمر السطح بالجبن الرومي المبشور، وتقدم ساخنة.

طبق البط المحمر في الفرن

المقادير:-

- بطة متوسطة الحجم. ملح. فلفل. حبهان- مستكة.
- ١ فنجان عصير طماطم. ٢ بصلة متوسطة. ٢ ملعقة كبيرة سمن.

الطريقة:-

- تجهز البطة، وتنظف جيدًا من الداخل والخارج، ثم توضع في وعاء به ماء مغلي مضافًا إليه الملح والحبهان والمستكة. وتترك على النار حتى يتم نضجها. فترفع عن النار وتنشل.
- يتبل عصير الطماطم بالملح والفلفل، ويدهن به البطة من الخارج ثم توضع في صينية مدهونة بالسمن، ويرش سطح البطة بالسمن وتوضع في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر.
- تقدم على طبق مجملاً بالبقدونس ومعها الأرز والخضروات.

الأوز المشوي بشرائح البصل

المقادير:-

- أوزة كبيرة. ٢ ملعقة كبيرة زيت
- ٢ ملعقة كبيرة كزبرة ناعمة. ٢ فص ثوم مفروم
- ٢ ملعقة كمون مطحون ملح. دقيق. ٥ بصلات متوسطة

الطريقة:-

- تجهز الأوزة، وتنظف جيدًا وتغسل، ثم تجهز خلطة من شرائح البصل والثوم المفروم والكزبرة والتوابل وتتبل بها الأوزة من الداخل وتدعك بها من الخارج.
- يغرز الجلد بالشوكة حتى يتسرب الدهن من خلاله أثناء الطهي، ثم ينثر فوقها الدقيق، وتلف في ورق ألمونيوم بحيث تحاط به كل الجهات بشرائح البصل المتبل.
- توضع الأوزة في صينية مدهونة بزيت، وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعتين تقريبًا حتى تنضج تمامًا، وتقدم كما هي ساخنة وصحيحة على طبق ومعها الخضروات والأوز المطهي.

أرنب مسبك

المقادير:-

- أرنب متوسط الحجم — ٢ جزرة- قطعة كرفس — ٢ ملعقة سمن
- ملعقة عصير ليمون — ٢ بصلة صغيرة — ملح. فلفل
- ٢ ملعقة دقيق — كوب ماء

الطريقة:-

- ينظف الأرنب بعد ذبحه وسلخه ويغسل جيدًا، ويقطع إلى قطع مناسبة، وتغسل الخضر وتقطع إلى مكعبات (الجزر والبصل)
- يقدح السمن ويشوح فيه قطع الأرنب ثم تنشل ويضاف الدقيق إلى السمن المتبقي دون أن يحمر، ويرفع عن النار ويضاف الماء تدريجيًا مع التقليب المستمر. ثم تتبل بالملح والفلفل. ويضاف إلى هذه الصلصة لحم الأرنب المشوح والخضر، ويغطى الإناء ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
- يضاف عصير الليمون ويعدل التتبيل، ويقدم ساخنًا في طبق.

طبق السمان بعصير الليمون

المقادير:-

- ٦ من طيور السمان
- ثلث فنجان عصير ليمون
- نصف فنجان زبدة
- مكعب مرق دجاج
- نصف ملعقة صغيرة قشر ليمون مقطع.
- ٦ ثمرة خوخ
- ١ فنجان ماء
- نصف ملعقة سكر

وللتتبيل:

- ربع كيلو لحم عجل شرائح
- بيضة مخفوقة
- نصف فنجان جوز مدقوق
- ٢ ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- فنجان من فتات الخبز
- ١ملعقة صغيرة ورق حصا البان(إكليل الجبل)

الطريقة:-

- ينظف السمان جيدًا، ويشق من البطن وتزال عظام القفص الصدري باحتراس وتترك عظام الأرجل (الفخذ) والأجنحة، وتتبل جيدًا أي تدعك بالملح والفلفل وعصير الليمون. ثم نضع ثمرة خوخ منزوع النوى في وسط كل طائر سمان ويخاط.
- توضع الزبدة في مقلاة على نار هادئة حتى تسيح ثم يضاف إليها قشر الليمون وعصير الليمون وتترك على النار مع التقليب حتى تغلي ثم ترفع عن النار وتترك قليلاً.
- يرص السمان في صينية مدهونة بزبد، ثم يوضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ثلثي ساعة حتى ينضج ويسقى بعصير الليمون السابق ثم تنشل قطع السمان. ويضاف الدقيق إلى السائل المتبقي عن الطهو ويقلب جيدًا، ويضاف إليه الماء ومكعب الدجاج والسكر ويرفع المزيج على النار حتى يغلي ثم تهدأ الحرارة ويترك قليلاً حتى يتكثف السائل (يتركز) فيرفع عن النار.

- تخلط محتويات خلطة التتبيل وتضاف إلى المزيج السابق، ويقدم السمان على طبق ويسقى بعصير الليمون المتبل بالخلطة (الصلصة).

طبق لحم الضأن بالشطة

المقادير:-

- ١ كيلو لحم ضأن (من الفخذة). ١ ملعقة دقيق زيت ذرة.
- ١ بصلة مفرومة. بيضة مخفوقة. ٢ فص ثوم مفروم.
- ٢ ملعقة صلصة طماطم مركزة. قرن شطة مفروم.
- مكعب مرقة دجاج- ماء

الطريقة:-

- يقطع اللحم إلى قطع مناسبة، ويغسل جيدًا، ثم تمزج الصلصة بالثوم والدقيق مع ملعقة زيت كبيرة، ونصف كوب ماء، ويقلب الجميع جيدًا ويترك في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة.
- يقدح الزيت ويشوح فيه اللحم وينشل ويوضع في طبق، ثم يقلى البصل المفروم في الزيت المتبقي حتى يصفر لونه. ثم تضاف إليه قطع اللحم، والمزيج السابق من الصلصة، ويرفع على النار مع إضافة قطع الشطة مع التحريك ويترك على نار متوسطة حتى يتم النضج.
- يقدم في طبق، مع السلطة والأرز.

طبق اللحم بالكوسة

المقادير:-

نصف كيلو لحم بتلو. نصف فنجان من مرق اللحم.

ثلاثة أرباع كيلو كوسة. ملح. فلفل. جوزة الطيب.

٤ ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور.

الطريقة:-

- يقطع اللحم إلى شرائح، أو قطع صغيرة، ويغسل ويسلق نصف سواء في ماء مغلي مضافًا إليه الملح والفلفل. ثم تقطع الكوسة إلى حلقات وترش بملح وتترك لمدة ساعة ثم تغسل.
- تدهن صينية الفرن بسمن، ثم ترص طبقة من شرائح الكوسة وفوقها طبقة من شرائح اللحم ثم طبقة من الكوسة، ويرش قليل من الملح والفلفل وجوزة الطيب وتسقى بقليل من مرق اللحم.
- توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم في أطباق.

كفتة الدجاج

المقادير:-

- ١ دجاجة مسلوقة كوب بقسماط ناعم. ٢ كوب أرز.
- ٥ بيضات. كوب دقيق. ٢ ملعقة بقدونس مفروم.
- ٢ ملعقة جبن مبشور. ملح. فلفل. بهارات.

الطريقة:-

- يغسل الأرز جيدًا ويسلق في مقدار من الماء، وتجهز الدجاجة. ويقطع لحمها إلى قطع صغيرة جدًا. أو تفرم.

- يضاف البقدونس المفروم إلى الأرز المسلوق وقطع اللحم المفروم ويضرب البيض في وعاء، ويضاف نصفه إلى الخلطة السابقة، ثم يتبل بالملح والفلفل والبهارات.
- تقلب الخلطة جيدًا حتى تتجانس، ثم تقطع إلى كريات صغيرة أو أصابع وتقلب في الدقيق، ثم تغمس في البيض المخفوق المتبل بالملح والفلفل، ثم أخيرًا تقلب في البقسماط، وتقلى في زيت غزير حتى يحمر لونها.
- تقدم الكفتة ساخنة على طبق مجملاً بالبقدونس.

بفتيك اللحم المفروم

المقادير:-

- نصف كيلو لحم مفروم ناضج. ٢ ملعقة صلصة بيضاء.
- ملعقة صغيرة بقدونس مفروم. بيضة وبقسماط ناعم.
- ملح. فلفل. جوزة الطيب. زيت للتحمير.

الطريقة:-

- تخلط الصلصة البيضاء التخينة باللحم المفروم الناضج وتعجن جيدًا ثم تتبل، وتوضع على شكل مستدير في طبق مدهون بالسمن، وتترك قليلاً لتبرد.
- تقطع إلى قطع متساوية ثم تشكل على شكل مستديرات وتغطى بالبيض والبقسماط. ثم تحمر في السمن المقدوح.
- يرص البفتيك على طبق مفروش بالبقدونس، ومعه السلطة.

الشاورمة

المقادير:-

- ١ كيلو لحم كستليتة. ملح. فلفل. عصير ليمونة. قرفة. بهارات

الطريقة:-

- يغسل اللحم جيدًا، ثم يقطع إلى شرائح، وتتبل بالملح والفلفل والقرفة والبهارات، وتترك قليلاً.
- تقدح قطعة دهن في مقلاة ثم يوضع شرائح اللحم المتبل وتقلب جيدًا على نار متوسطة. حتى يحمر اللحم من جميع جوانبه وينضج ثم يضاف إليه عصير الليمون.
- يرفع عن النار أو يرص على طبق، ويقدم ساخنًا.

البسطرمة

المقادير:-

- ١ كيلو لحم أحمر قطعة واحدة. رأس ثوم. ثلثي كوب ماء.
- ٢ ملعقة كبيرة فلفل (غير مطحون). ١٢٥ جرام حلبة مطحونة.

الطريقة:-

- تغسل اللحم جيدًا وتجفف، تشق بسكين شقوق سطحية دون أن تقطع وتحشى بالملح، وترش أيضًا من الخارج بالملح. وتلف قطعة اللحم بقماشة مع الضغط عليها، وتضغط بثقل وتترك لمدة ٢٤ ساعة.
- تغسل بالماء جيدًا ، لإزالة الملح، ثم تربط وتعلق في الهواء لمدة ٢٤ ساعة ويقشر الثوم ويدق مع الحلبة وقليل من الملح والفلفل وتعجن الخلطة بقليل من الماء حتى نحصل على عجينة لينة، وتغطى بها قطعة اللحم، مع تنديتها بالماء لتجانس العجينة، وتترك في الهواء لمدة ٣ أيام وبهذا تكون جاهزة، فتقطع وتستخدم.

إسكالوب (على الطريقة الفرنسية)

المقادير:-

- نصف كيلو لحم من الفخذة.
- ٢ ملعقة كبيرة جبن مبشور رومي.
- فنجان لبن حليب.
- ١ فنجان بقسماط ناعم.
- ١ بصلة. بيضة.
- ملعقة عصير ليمون. ملح. فلفل. بهارات.

الطريقة:-

- يغسل اللحم جيدًا ويجفف، ويقطع إلى قطع مناسبة، وتدق بخفة بيد الهاون، ويشق الغلاف (الحواف) بسكين في ٣ أماكن حتى لا يتقوس أثناء التحمير.
- تبشر البصلة ناعمًا وتعصر فوق اللحم، ويتبل بالملح والفلفل والبهارات وعصير الليمون وتترك لمدة ساعة. وتغطى كل شريحة من الجهتين بالجبن الرومي المبشور ويضغط عليها بخفة باليد حتى يلتصق الجبن بشريحة اللحم.
- يضرب البيض مع اللبن جيدًا، ثم يتبل، وتغمر فيه شرائح اللحم باحتراس ثم تغطى بالبقسماط الناعم مع الضغط على كل شريحة، ثم تحمر في الزيت المقدوح.
- ترص على طبق، وتقدم، أو ترص في صينية مدهونة بالسمن بدلاً من قلبها في الزيت، وتزج الصينية في فرن متوسط الحرارة، وتغطى وتترك حتى يتم نضجها. وتقدم مع السلطة.

طاجن الأرز باللحم

المقادير:-

- نصف كيلو لحم. ٢ ملعقة كبيرة زبد. ١ كيلو أرز. ١ ملعقة زيت.
- ١ كوب مرق لحم. ١ فنجان لبن. ملح. فلفل.

الطريقة:-

- يغسل اللحم ويقطع إلى قطع مناسبة ويسلق، ثم يدهن الطاجن بنصف مقدار الزبدة، ويوضع الأرز في الطاجن وخلاله توضع قطع اللحم.
- يصب فوق الأرز واللحم والمرق واللبن ويتبل بالملح والفلفل. يزج به في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.
- يدهن سطح الطاجن بالمقدار المتبقي من الزبدة، ويعاد وضعها في الفرن لبضعة دقائق حتى يحمر وجه الطاجن، ويقدم ساخناً.

الجلاش باللحم

المقادير:-

- نصف كيلو جلاش. ٦ ملعقة سمن. نصف كيلو لحم مفروم.
- ٢ بصلة مفرومة. نصف كيلو مكرونة. كوب عصير طماطم.
- ملح. فلفل. بهارات.

الطريقة:-

- تسلق المكرونة وتصفى وتغسل بماء بارد وتترك قليلاً، ثم يجهز العصاج بخلط اللحم المفروم مع البصل المشوح في السمن وإضافة عصير الطماطم والتقليب وتركها على النار حتى تنضج وتتبل بالملح والفلفل والبهارات.
- تخلط المكرونة المسلوقة بالعصاج.

- يفرد الجلاش ثم يفرد عليه المكرونة وتلف على شكل أصابع. وتدهن صينية بالسمنوترص فوقها أصابع الجلاش وترص بالسمن. وتوضع في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- وتقدم ساخنة على طبق.

طبق اللحم المغلف بالورق

المقادير:-

- ١ كيلو لحم من الفخذة. جوزة الطيب. ٢ بصلتان.
- ملح. فلفل. بهارات. ٢ ملعقة كبيرة سمن.

الطريقة:-

- يقطع اللحم إلى قطع مناسبة ثم يغسل جيدًا. يجفف، ويخلط بالسمن السايح ويقطع البصل إلى شرائح دائرية ويدعك بالملح والفلفل والبهارات وجوزة الطيب.
- يخلط اللحم بالبصل ثم يفرد ورق ألمونيوم ويوضع فوقه قطع اللحم المخلوط بالبصل، ويلف جيدًا ثم يدخل فرن حار نوعًا ويترك به حتى يتم نضجه- تهدأ الحرارة بعد مدة.
- يفتح الورق ويقدم اللحم المطهو على طبق ومعه الأرز والسلطة.

الهامبورجر

المقادير:-

- ٢ كيلو لحم مفروم.
- ٢ فنجان بقسماط ناعم.
- ٤ بصلة مفرومة.
- ملعقة من القرفة، الحبهان الناعم.
- ملح. فلفل. شطة.
- ماء- ورق شفاف.

الطريقة:-

- يخلط اللحم المفروم بالبصل المفروم والبقسماط، والقرفة والفلفل والحبهان والشطة، ويضاف الماء تدريجيًا والتقليب الجيد حتى نحصل على عجينة متجانسة متماسكة.
- تقطع العجينة إلى قطع متساوية وتشكل إلى دوائر بسمك ١ سم ثم ترص على ورقة شفاف، وتلف في كيس نايلون وتحفظ بالفريزر لمدة لحين استعمالها.
- تغطى بالبيض المخفوق والبقسماط ثم تحمر في الزيت المقدوح، وترص على طبق مفروش بالبقدونس المفروم.

أصابع الكبيبة الشامية بالعصاج

المقادير:-

- نصف كيلو لحم مفروم.
- نصف كيلو برغل (قمح) منقوع.
- فنجان سمن.
- ملح. فلفل.

الطريقة:-

- ينقع البرغل عدة ساعات، ثم يصفى ويفرم ناعمًا، ويضاف إليه ثلثي مقدار اللحم المفروم، ويفرم الاثنان معًا ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل وعصير البصل ويترك قليلاً.

- تعمل العصاج بالثلث المتبقي من اللحم المفروم والبصل المفروم والسمن بالطرق المعتادة وهي تشويح البصل في السمن وإضافة اللحم المفروم والتقليب على نار هادئة حتى ينضج وتتبل بالملح والفلفل والبهارات.
- تقطع عجينة اللحم والبرغل إلى قطع متساوية ثم تشكل على هيئة أصابع بطول ٧ سم تقريبًا، وتحشى بمقدار ملعقة من العصاج.
- ترص أصابع الكبيبة في مصفاة كبيرة، وتطهى على البخار، بأن توضع المصفاة فوق إناء به ماء يغلي، وتقلب حتى تنضج تمامًا ثم تترك قليلاً لتبرد، وتحمر في السمن الغزير المقدوح.
- ترص أصابع الكبيبة على طبق مفروش بالبقدونس.

طبق الكوارع

المقادير:-

- زوج كوارع عجل. ملح. حبهان. مستكة. بصلة كبيرة.
- ١ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم. ٢ لتر ماء. ليمونتان.

الطريقة:-

- تنظف الكوارع جيدًا، ثم تقطع إلى أطوال مناسبة وتغسل جيدًا وتوضع في إناء به ماء مغلي، وتضاف إليه الملح والحبهان والمستكة والبصلة بعد تقشيرها.
- يراعى نزع الريم من السطح كلما ظهر–وتترك على النار حتى تنضج.
- تقدم في طبق مع شرائح الليمون، وتجمل بالبقدونس، أو ينزع اللحم ويوضع على طبق به ثريد– وتتبل بالملح والفلفل، وصلصة الطماطم.

الفتة بلحم الضأن

المقادير:-

- ١ كيلو لحم ضأن. ١كيلو أرز ناضج. ٤أرغفة خبز بلدي مقدد.
- كوب صلصة بالثوم والخل. ٤ كوب زبادي. ملح. فلفل. بصلة.
- ١ كوب عصير طماطم. شوربة اللحم (مرق).

الطريقة:-

- يغسل اللحم جيدًا، ويسلق في ماء مغلي مضاف إليه بصلة والملح والفلفل، كما يطهى الأرز بالطرق المعتادة.
- يقطع الخبز البلدي المقدد إلى قطع صغيرة وتوضع في طبق كبير ثم تسقى بالمرق الساخن، وتترك قليلاً حتى يتشرب المرق ويلين الخبز، ثم تغطى بطبقة من الأرز، ثم فوقها طبقة من اللحم الناضج المشفى من العظم، ثم أخيرًا طبقة من الخبز.
- يصب مقدار آخر من المرق الساخن حتى يتشربه الأرز، ويخفق الزبادي ويغطى به سطح الفتة.
- تجهز صلصة الثوم بتحمير ملعقة من الثوم المفروم في ملعقة سمن، ثم إضافة ملعقتين من الخل، وتهدأ النار، ثم يضاف إليها عصير الطماطم، وملعقة صلصة مركزة والتقليب جيدًا. ويترك على النار حتى يغلي (يتسبك) ثم تتبل أخيرًا بالملح والفلفل.
- تصب الصلصة الساخنة على طبق الفتة، وتقدم ساخنة مع السلطة الخضراء.

طبق الممبار

المقادير:-

- ١ كيلو طبق (ممبار). ملعقة كبيرة بقدونس مفروم.
- نصف كيلو لحم مفروم. بصلة كبيرة مفرومة.
- ١ فنجان أرز. ملح. فلفل. بهارات. نصف كيلو طماطم.

الطريقة:-

- يزال شحم الأمعاء، وتغسل جيدًا، وتقلب ثم توضع في مصفاة وترش بكمية من الملح، ويضغط عليها للتخلص من المادة المخاطية.
- تشطف بالماء، ثم تغسل بالدقيق والملح، ثم باللوفة والصابون ثم تغسل عدة مرات بالماء البارد.
- تقلب الأمعاء مرة ثانية، ويكرر ذلك- إزالة المخاط- حتى يتم نظافته تمامًا.

تجهز الخلطة الآتية: -

- يدعك البصل المفروم بالملح والفلفل، وتقشر الطماطم وتقطع قطعًا صغيرة.
- ينقى الأرز ويغسل، ثم تخلط بالخلطة السابقة، وتتبل بالملح والفلفل والبهار.
- تحشى الأمعاء بالخلطة السابقة بإحدى الطرق الآتية: -

١- يربط طرف الأمعاء ثم تحشى لثلثيها ويملأ الفراغ الباقي بالماء المملح ويربط الطرف الآخر. ويوزع الماء بالتساوي في الأمعاء بالضغط الخفيف عليها.

٢- تقطع الأمعاء قطعًا طولها ١٠ سم، وتحشى بالخلطة مع ترك فراغ من طرفيها، ثم ترص في وعاء، أو تعمل هكذا، وتربط أطرافها وتثقب.

- يسلق الممبار المعد في كمية مناسبة من الماء المملح حتى ينضج.
- يصفى من ماء السلق، ويحمر في السمن، ويقدم على طبق مجملاً بالبقدونس وحلقات الليمون.

الخروف المحشو (للولائم الكبرى)

المقادير:-

- خروف متوسط الحجم. كوب صنوبر. ٢ كيلو لحم مفروم.
- ٤ ملاعق حبهان. ٨ كوب أرز. ٤ ملعقة قرفة.
- كوب لوز محمص ومقشر. ملعقة جوزة الطيب.
- ٢كوب سمن. ملح. فلفل أسمر. ٨ كوب ماء.

الطريقة:-

- يجهز الخروف بعد ذبحه وسلخه وإزالة الأحشاء وغسله جيدًا من الداخل والخارج.
- ينقى الأرز ثم يغسل جيدًا، وينقع في ماء ساخن لمدة ربع ساعة، ثم يصفى ويوضع في إناء على النار ويتبل بالملح والتوابل (نصف المقادير السابقة). يحمر اللحم المفروم في السمن ويتبل بالملح والتوابل والبهارات، ثم يضاف إلى الأرز الخليط جيدًا، ويضاف إليه الماء، ويعاد تقليبه، ثم يترك على النار حتى يغلي.
- في إناء آخر يقدح قليل من السمن ويحمر فيه الصنوبر، ويرفع على النار. ويحمر اللوز حتى يحمر.
- يضاف الصنوبر واللوز المحمص إلى الأرز بعد أن يرفع عن النار، ويترك ليبرد قليلاً.
- يخلط النصف المتبقي من التوابل السابقة جيدًا في طبق، ثم يضاف إليها الملح، ويرش الخروف بعد تجفيفه من الداخل والخارج بالملح والتوابل.
- يحشى الخروف بخلطة الأرز والتوابل، ثم يخاط ويكتف. ويدهن بالسمن من الخارج، ثم يلف بورق الألمونيوم ويضع في صاج كبير، ويترك في فرن حرارته هادئة لمدة ٤- ٥ ساعات حتى ينضج، ويقلب على الجهة الأخرى

حتى تشوى أيضًا. ثم يقدم على صينية مستديرة ويزين بورق الخس، أو البقدونس وشرائح الليمون. والسلطة الخضراء.

- يمكن طبخ الخروف بطريقة أخرى بوضع مقدار من الماء (١٠ أكواب) في طاجن معدني كبير حتى تغلي، ثم يوضع به الخروف بعد رشه بالملح والحبهان.
- ويترك على نار هادئة لمدة ٤– ٥ ساعات حتى ينضج. مع تقليبه من وقت لآخر، ويقدم ساخنًا.

لحم الخروف المشوي (على السيخ)

المقادير:-

– ٢ كيلو لحم من الكتف.	برتقالة– ليمونة.	١٢ حبة طماطم.
– ٥ ملاعق خل.	٦ رؤوس ثوم.	٥ ملاعق زيت.
– ملعقة سكر.	ملح. فلفل. بهار.	

الطريقة:-

- يقطع اللحم إلى قطع مناسبة، ويغسل جيدًا، ثم يقشر البصل ويفرم ويوضع مع عصير البرتقالة في إناء مضافًا إليه الملح والخل والسكر.
- ينقع لحم الخروف في هذا السائل لمدة ٦ ساعات.
- تقطع ثمار الطماطم إلى نصفين، وتنشل قطع اللحم وتجفف وتدهن الأسياخ بالزيت.
- توضع قطع اللحم والطماطم في الأسياخ بالتبادل. أي على قطعة لحم ثم نصف ثمرة طماطم... وهكذا. وتشوى على ننار قوية حتى تنضج. وتقدم ساخنة.

شرائح اللحم بالطماطم

المقادير:-

- ١ كيلو من لحم العجل (من الفخذة- أو الأضلاع).
- ربع فنجان زيت. ٤ فصوص ثوم مفرومة.
- ٤ فنجان عصير طماطم. ملعقة صغيرة ملح. فلفل.، بقدونس.

الطريقة:-

- يقطع اللحم إلى شرائح بسمك ٢ سم، وتقلى في زيت الزيتون في مقلاة حتى تحمر من الجانبين.
- يخلط الملح بالفلفل والبقدونس والثوم المفروم وعصير الطماطم جيدًا، ثم تضاف إلى مقلاة اللحم، وتغطى.
- ترفع المقلاة على النار حتى يتم نضج اللحم، وتقدم ساخنة.

البط المسبك

المقادير:-

- بطة كبيرة. نصف فنجان دقيق. ٢ بصلة.
- ملح. فلفل. بهارات. نصف فنجان سمن.

الطريقة:-

- تجهز البطة وتغسل جيدًا، ثم تقطع وتتبل بالملح والفلفل، وترش بقليل من الدقيق وتحمر في السمن.
- توضع قطع البط في إناء وتغمر بمرق الخضروات أو بمرق اللحم- أو باللبن الحليب وترفع على النار حتى تنضج.
- يوضع البصل المقطع شرائح مع قطع البطة أثناء الطهي.

وتقدم ساخنة مع أطباق الأرز والخضروات.

روستو البط

المقادير:-

- بطة كبيرة الحجم. كوب حليب.
- ٤ بصلة مفرومة. كوب صلصة بنية.
- نصف فنجان سمن. رغيف خبز مقدد (فتات).
- ملح. فلفل. بهار.

الطريقة:-

- تنظف البطة وتغسل جيدًا، وتجهز الحشوة بعمل خلطة من البصل المفروم المتبل بالملح والفلفل والبهار ويقلب الجميع في السمن مضافًا إليه فتات الخبز والحليب. وتحشى البطة بهذه الحشوة.
- تدهن البطة بالسمن، وتوضع في صينية مدهونة بالسمن، وتخبز في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج.
- تقدم ساخنة على طبق مزينة بالبقدونس، ومعها الصلصة البنية.

ديك رومي محشو، ومخلي من العظام

المقادير:-

- ديك رومي متوسط الحجم. ٢ ملعقة سمن. ٢ بصلة.

الحشوة: -

- نصف كيلو لحم مفروم. ملعقة بقدونس مفروم.
- ربع كيلو سمن. فنجان من فتات الخبز الأبيض.
- ٤ بيضة. نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب. ملح. فلفل. بهار.

الطريقة:-

- ينظف الديك الرومي، ويغسل جيدًا، ويخلى من العظام كالآتي: -

- تزال الرقبة والأرجل مع الاحتفاظ بجلد الرقبة سليمًا ثم تشق من الظهر وتنزع الأحشاء.
- ينزع العظم بسكين قصير حاد جدًا مستدير الطرف نوعًا، ثم يغسل الديك بالملح ثم بالدقيق ثم بالماء.
- تخلط مقادير الحشوة ببعضها جيدًا ثم تعجن في البيض وتتبل ويحشى بها الديك وتربط الأرجل بخيط مغسول.
- يلف الديك الرومي في قطعة قماش نظيفة مغسولة، وتربط، ويسلق في ماء مغلي به بصلة وملح، وعظام الديك، ويترك على النار حتى ينضج. ثم ينشل من ماء السلق ويترك ليبرد قليلاً.
- يقطع إلى شرائح صغيرة وترص في طبق بعد تحميرها في السمن ويقدم ساخنًا ومعه الخضروات والأرز.

أوز رستو بالزبيب

المقادير:-

- أوزة متوسطة الحجم.	نصف كوب عصير عنب.	
- ٣ بصلة مفرومة.	كوب صلصة بنية.	
- ٢ ملعقة سمن.	ملح. فلفل.	٢ ملعقة زبيب.

الطريقة:-

- ينظف الأوز، ويغسل جيدًا، ثم يحشى بخلطة من البصل المفروم والمتبل بالملح والفلفل والزبيب، ويكتف ويدهن بالسمن ويوضع في صينية الفرن ويغطى.
- تزج الصينية في فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة تقريبًا حتى ينضج- وأثناء ذلك يضاف عصير العنب، ويرفع الغطاء حتى يحمر لون الأوزة- وتقدم ساخنة مع الأرز والخضر.

الخروف بالكاري والطماطم

المقادير:-

- ٣ فخذ خروف (حوالي ٤ كجم). ٢ ملعقة زبدة.
- ٢ ملعقة زيت. ٣ ملعقة بقدونس مفروم.
- ٤ فصوص ثوم مفرومة. ملعقة من مسحوق الكاري.
- ٦ بصلات متوسطة الحجم. ٣ ملعقة دقيق ذرة.
- ١ كيلو طماطم. نصف فنجان لوز مقشر. ٢ ملعقة ماء.

الطريقة:-

- تنظف الأفخاذ من الدهن ثم تقطع إلى مكعبات صغيرة بعد غسلها جيدًا.
- يقدح الزيت في مقلاة وتشوح فيه مكعبات اللحم حتى تحمر جيدًا وحتى تنتهي الكمية.
- يضاف الثوم المفروم والبصل المفروم ومسحوق الكاري إلى المقلاة المتبقي فيها السمن ويحرك المزيج جيدًا حتى يحمر البصل، ثم تضاف الطماطم المهروسة ويحرك المزيج حتى يغلي ثم يضاف إليه مكعبات اللحم حتى تنضج
- في وعاء آخر يوضع الماء ودقيق الذرة مع التحريك حتى يغلي المزيج ويتكثف، وفي مقلاة أخرى يوضع اللوز والزبدة مع التقليب المستمر على النار ثم يضاف إليها خليط الدقيق، والماء، والبقدونس ويتبل بالملح والفلفل وتقدم هذه الصلصة مع طبق مكعبات لحم الخروف.

دجاج بالطحينة البيضاء (البشاميل)

المقادير:-

- ٢ دجاجة متوسطة ٤ ملعقة عصير ليمون. ٣ كوب طحينة بيضاء.
- كوب ماء. ١ ملعقة ثوم مفروم. ملح. فلفل.
- ٢ بصلة. ٢ ملعقة سمن.

الطريقة:-

- يجهز الدجاج، وينظف جيدًا ثم يغسل وتقطع كل واحدة إلى أربعة أجزاء.
- تحمر قطع الدجاج في الزيت المقدوح، ثم تغلي كمية ماء في وعاء وتوضع بها قطع الدجاج مع البصل المقطع إلى نصفين، وتتبل بالملح والفلفل الأسمر. وترفع على النار حتى تنضج.
- تنزع العظام من قطع الدجاج الناضجة، ثم تقطع اللحم إلى شرائح رفيعة، وترص في طبق.
- تمزج الطحينة البيضاء بقليل من الماء، ويضاف إليها عصير الليمون، والثوم المفروم والملح والفلفل، وتقلب جيدًا.
- تصب هذه الطحينة فوق شرائح الدجاج، ويزين الطبق بحلقات الطماطم وشرائح الليمون- أو بالبقدونس المفروم.

الدجاج بصلصة البقدونس

المقادير:-

- ٢ دجاجة متوسطة   ملح. فلفل أسمر.
- ٢ بصلة.   نعناع أخضر.   ٢ جزرة.

ولصلصة البقدونس:

- نصف فنجان دقيق.   ١ كوب بقدونس أخضر.
- ٢ كوب حليب.   قليل من مسحوق جوزة الطيب.
- ٦ ملاعق زبدة.   ملح. فلفل. بهارات.

الطريقة:-

- يجهز الدجاج ويغسل جيدًا ثم توضع في إناء به ماء مغلي مضافًا إليه البصل المقطع أربعًا وشرائح الجزر، والنعناع المفروم ويتبل بالملح والفلفل.
- يترك الوعاء على النار حتى يتم نضج الدجاج، ثم ينشل من المرق.

- تجهز الصلصة، بإضافة مسحوق جوزة الطيب إلى الحليب، مع إضافة الملح والفلفل الأسود. وتسخن الزبدة ويضاف إليها الدقيق وتحرك باستمرار على نار هادئة، ثم يضاف إليها مزيج اللبن وجوزة الطيب، ويقلب الخليط جيدًا، ويترك على نار هادئة، وأخيرًا يضاف البقدونس المفروم، مع التقليب بملعقة حتى يصبح القوام مناسبًا وتتبل بالملح والبهارات.
- ينزع الجلد عن الدجاج ثم يقسم إلى قطع، ويصب فوقها صلصة البقدونس، وتقدم ساخنة.

البلطي المقلي (طريقة بسيطة)

المقادير:-

- ٢ كيلو سمك بلطي. ٢ ملعقة كمون. نصف رأس ثوم.
- عصير ٢ ليمونة. فنجان دقيق. ملح. زيت.

الطريقة:-

- ينظف السمك من الداخل والخارج ويغسل جيدًا، ويقشر الثوم ويدق بالهاون ويضاف إليه الملح والكمون وعصير الليمون.
- يحشى قلب السمك البلطي بخلطة الثوم ويترك لمدة نصف ساعة حتى يتبل.
- يقلب السمك في الدقيق، ثم ينثر السمك للتخلص من الدقيق الزائد. ويحمر في الزيت المقدوح.
- يرص البلطي المقلي على طبق مجملاً بأعواد البقدونس الأخضر.

البامية باللحم

المقادير:-

- ١ كيلو بامية خضراء. ١ بصلة مفرومة. نصف كيلو لحم.
- ٣ فصوص ثوم مفرومة. ٢ كوب عصير طماطم. ملح. فلفل أسمر.
  ١ ملعقة سمن.

الطريقة:-

- يغسل اللحم، ثم يقطع إلى قطع صغيرة. ويحمر البصل المفروم في السمن ثم يضاف إليه اللحم ويقلب على نار هادئة، ثم يضاف الثوم المفروم، ويقلب بملعقة، ويترك على النار حتى يتسبك ثم يضاف إليه كوب ماء مغلي، ويغطى الإناء حتى يقترب اللحم من النضج.
- تغسل البامية، وتقمع، ثم تضاف إلى إناء اللحم بالصلصة، وتتبل بالملح والفلفل، وتقلب برفق وتترك لتغلي- ثم تغطى، وتبقى على نار متوسطة حتى تنضج البامية- وتقدم ساخنة.

الأرز مع شرائح الستيك

المقادير:-

- كيلو غرام من لحم الستيك المقطع. ملعقة بهار أحمر.
- ثلاثة أكواب من الأرز المطبوخ الساخن. ملعقتان من الزبدة.
- حصان من الثوم المهروس. حبتان من الفليفلة الخضراء المقطعة طوليًا.
- كوب بصل أخضر مقطع. كوب صلصة لحم البقر المغلي.
- حبتان من البندورة الكبيرة المقطعة. ربع كوب ماء.
- ملعقتان صغيرتان نشاء الذرة. ملعقتان صغيرتان من صلصة الصويا.

الطريقة:-

- يرش البهار الأحمر فوق شرائح الستيك، ويترك فوقها قليلاً بينما يجري تحضير المواد الأخرى.
- يطبخ الستيك والثوم بالزبدة حتى تحمر قطع اللحم.
- تضاف الفليفلة الخضراء مع البصل ويستمر طبخها حتى تستوي الخضار ثم يضاف إليها البندورة ومرقة اللحم وتغطى وتوضع فوق نار هادئة جدًا لمدة ربع ساعة.

- يمزج نشاء الذرة والصلصة بالماء ثم يسكب فوق الستيك ويطبخ حتى يتكثف.
- يوضع الناتج كله فوق الأرز المطبوخ ويقدم ساخنًا.

الأرز مع داود باشا

المقادير:-

- كيلو ونصف لحمة مفرومة. ثلاث بصلات مقطعات على شكل أجنحة.
- ملعقة صغيرة ملح. ملعقة صغيرة بهار. مائة غرام صنوبر أو حسب الرغبة.
- عصير ليمونتين. فنجان كبير زبدة.

الطريقة:-

- افرمي اللحم جيدًا، وضعي البهار والملح، ثم اعملي اللحم على شكل كرات متوسطة الحجم أو صغيرة حسب الطلب.
- سخني الزبدة واقلي الكرات فيها ثم اقلي البصل في نفس المقلى.
- اقلي قليل من الطحين حتى الاحمرار ومن ثم أضيفي الماء تدريجيًا حتى يغلي تمامًا، ثم اسكبي قطع اللحم مع البصل وضعي البهار والملح حسب الذوق.
- بعد نضج اللحم تمامًا أضيفي عصير الحامض ثم قدميه مع الأرز المفلفل ذو الحبة الطويلة بعد تجهيزه.

الديك الرومي مع الخبز العربي

المقادير:-

- ٤٠غرام شرائح صدر ديك رومي أميركي.
- ثلاث حبات بندورة مقطعة شرائح، ثلاث بصلات مقطعة شرائح.
- ٢ رغيف خبز عربي، خسة مفرومة، كوب مايونيز.
- نصف كوب زيتون أسود، ملعقة كبيرة زبدة.

الطريقة:-

- اقطعي رغيف الخبز إلى أربعة أقسام.
- ادهني الخبز بالزبدة اخلطي الخس والمايونيز.
- ضعي الخليط فوق الزبدة.
- أضيفي شرائح الصدر، البصل، الطماطم، وأخيرًا الزيتون.
- قدمي إلى جانب هذا الطبق سلطة الخس والطماطم والبصل.
- يكفي أربعة أشخاص.

فروج بالبهارات والصلصة البيضاء

المقادير:-

- ست قطع كاملة من صدر الفروج، أربع ملاعق زبدة أو سمنة، كيلو بصل.
- فنجان من البصل المفروم، ملعقة واحدة فلفل حلو، ثماني جزرات.
- ثلاث فناجين من صلصة الدجاج وتكون على شكل مكعبات (ماجي)

الصلصة:

- فنجان ونصف من الدقيق المنخل جيدًا قبل الاستعمال، ثلاث بيضات.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة، ثلث فنجان من الدقيق.
- فنجانان من الكريما الحامضة، بقدونس.

الطريقة:-

- تقطع الفروجات بعد دعكها بالدقيق، يقسم كل صدر إلى قسمين وتقلى بالزبدة.
- يحمر البصل في نفس الزبدةثم الجزر المقطع بالطول. يرش البهار ثم تسكب الصلصة الجاهزة، مع ملعقتين صغيرتين من الملح.
- ترص قطع الفروج في صينية وتوضع على النار بعد إحكام الغطاء لمدة ساعة إلا ربع.

- يمزج فنجان ونصف من الدقيق مع البيض وملعقة صغيرة من الملح وفنجان من الماء، وتخفق جيدًا، فيصبح لديك عجينة جامدة.
- تسلق قطع من هذه العجينة في ماء مالحة على نار هادئة ثم يغطى الوعاء.
- ينزل الدجاج عن النار ويوضع في الفرن المحمي سلفا.
- يحضر الصلصة البيضاء من الدقيق مع الزبدة الحامية ثم فنجان من الماء والكريمة الحامضة الجاهزة.
- تسكب الصلصة مع العجين فوق الفروج ويزين إناء التقديم بالبقدونس.



الكبة

المقادير:-

- ٣ فناجين برغل، كيلو لحم غنم، بصلة كبيرة، ملح فلفل، ماء مثلج.

الحشو:

- ٢ بصلة متوسطة مفرومة ناعمًا، ربع فنجان سمن، ربع فنجان صنوبر.
- ربع كيلو لحم مفروم، ملح فلفل، زيت للقلي، قرفة.

الطريقة:-

لعمل الحشو:

- اقلي البصل بالسمن حتى الاحمرار ثم أضيفي الصنوبر واتركيه على النار حتى يصبح الصنوبر مائلاً إلى اللون البني قليلاً.
- أضيفي اللحم واتركيه على النار حتى تختفي عصارته.
- ويبدأ لون اللحم يميل نحو البني ثم تبليه بالملح والفلفل والقرفة.

لعمل الكبة:

- ضعي البرغل في إناء واغمريه بالماء البارد واتركيه منقوعًا لمدة ١٠ دقائق ثم صفيه.



كفتة اللحم بالبطاطس

المقادير:-

- نصف كيلو لحم مسبك أو مسلوق. - بطاطس سميكة القوام.- بقدونس مفروم.
- كوب صغير من صلصة الطماطم. بيضة.
- ملعقة سمن. بصلة. ملح وفلفل.

التغطية:

- بيضة- زيت- بقسماط- سمن أو زيت للتحمير.

الطريقة:-

- يفرم اللحم ويخلط بنصف حجمه من البطاطس البيوريه، ثم يتبل بالملح والفلفل والبقدونس المفروم. ويضاف إليه البصل بعد فرمه وتشويحه في السمن حتى يصفر.
- تضاف بيضة لكل نصف كيلو من الخليط السابق.
- يقطع الخليط قطعًا متساوية ويشكل على هيئة مستديرات ويراعى غمس اليدين في الدقيق حتى لا تلتصق العجينة بهما.
- تغطى المستديرات المعدة بالبيض والبقسماط مرتين.
- تحمر في السمن.
- تــرص الكفتة في طبق. وتجمل بالبقدونس، وتقدم صلصة الطماطم في قارب الصلصة.

بفتيك اللحم المفروم الناضج

المقادير:-

- نصف كيلو لحم مفروم ناضج.
- ملعقة صغيرة بقدونس مفروم.
- ملح. فلفل. جوزة الطيب.
- ٢ ملعقة صلصة بيضاء تخينة.
- بيضة وبقسماط للتغطية.

الطريقة:-

- تخلط الصلصة باللحم المفروم الناضج، وتعجن جيدًا ثم تتبل.
- توضع على شكل مستدير في طبق مدهون بالسمن، وتترك لتبرد.
- تقطع ٦ قطع وتشكل بشكل البفتيك.
- تغطى بالبيض والبقسماط مرتين.
- تحمر تحميرًا غزيرًا في السمن.
- يرص البفتيك في صحن ويجمل بالبقدونس.
- أو يرص على فرشة من البطاطس البيوريه ومعه صلصة الطماطم.

عجة بالكبد والكلاوي

المقادير:-

- ٤/١ كيلو كبد وكلاوي. ٦ بيضات.
- ٤ ملاعق كبيرة زبد. ملعقة صغيرة خميرة.
- ملح. فلفل. خل.

الطريقة:-

- تقطع الكبد والكلاوي إلى أجزاء صغيرة بعد غسلها جيدًا.
- تنقع في ماء مغلي لمدة دقيقتين مع إضافة ملعقة خل ثم تنشل من الماء.
- يسخن الزبد في المقلاة، ويقدح، وتحمر الكبد والكلاوي ثم يضاف الملح والفلفل وترش فوقها الخميرة.
- في إناء آخر يوضع البيض المخفوق جيدًا مع إضافة المملح والفلفل. ويقلى البيض في الزبد حتى نحصل على العجة.
- ترفع من الإناء وتوضع في طبق، ويصب على سطحها الكبد والكلاوي الساخنة. وتقدم.

كفتة الحاتي

المقادير:-

- ٢/١ كيلو لحم ضأن من الفخذة.
- عصير بصلة متوسطة. ملح. فلفل.

الطريقة:-

- يفرم اللحم ناعمًا في مفرمة مرتين.
- يفرم البصل ويصفى عصيره بواسطة شاشة على اللحم.
- يتبل الجميع بالملح والفلفل.
- تشكل باليد على هيئة أصابع طول كل منها ١٠ سم ثم يدخل فيها السيخ. ويراعي عدم تحريك أصابع الكفتة على السيخ في اتجاه دائري حتى لا تسقط.
- تشوى على الفحم. أو على الموقد بعد وضع صفيحة لها جوانب ارتفاعها ٣ سم لترتكز الأسياخ عليها.
- تقلب من حين لآخر حتى تنضج مع وضع قطعة صغيرة جدًا من الدهن على صفيحة الشي، لإكسابها رائحة مميزة.
- ثم تقدم ساخنة.

طاجن الفريك

المقادير:-

- ٢/١ كيلو لحم ضأن ٢ ملعقة سمن ٢ كوب فريك
- ٣ كوب ماء مغلي . ١ كوب عصير طماطم ملح فلفل
- ١ بصلة كبيرة

الطريقة:-

- ينقى الفريك، ويغسل جيدًا ثم ينقع في ماء مغلي لمدة ساعتين حتى ينضج (يلين) .
- تبشر البصلة وتدعك بالملح والفلفل.
- يدهن طاجن الفرن بالسمن، ثم يضاف البصل والطماطم للفريك ويقلب الخليط جيدًا ويتبل بالملح والفلفل.
- يوضـــع نـــصف مقدار الفريك في الطاجن ثم يسوى سطحه ويفرد اللحم. ثم الباقي من الفريك.
- يضاف الماء المغلي إلى الفريك وينشر ملعقة سمن على سطح الفريك.
- يوضع الطاجن في فرن حرارته متوسطة حتى ينضج الفريك ويزود بقليل من الماء المغلي كلما احتاج حتى يتم نضجه .. ويقدم ساخنًا.

فهرس